

# ガステーブルコンロ

10-836/837型

型式名 RTS-400VA-L  
RTS-400VA-R



## 取扱説明書

- ご使用の前にこの取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。  
また付属の保証書もお読みいただき、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 幼いお子様には、さわらせてないでください。
- 本製品は家庭用ですので業務用のような使いかたをすると著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用ですので海外で使用しないでください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い求めの販売店またはよりの大阪ガスでお求めください。

## ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのごスチールコンロをお求めいただきまして、まことにありがとうございます。  
ご挨拶いたします。

別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保管してください。

## もくじ

●安全に正しくお使いいただくために	1・2・3・4・5
●天ぷら油過熱防止機能（標準/バーナーのみにあります）	6
●各部のなまえ	6
●機器の設置	7・8・9
●使いかた	10・11・12・13・14
●日常の点検とお手入れ	15・16
●故障かな？と思ったら	17
●寸法図	18
●長期間使用しない場合	18
●仕様	19
●アフターサービス	20
●別売部品のご紹介	21

# 安全に正しくお使いいただくために

## 〈安全に正しくお使いいただくために〉

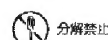
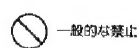
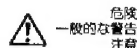
この取扱説明書および製品への表示では製品を正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。

その表示と意味は次のようになっています。

内容をよく理解してから本文をお読みください。

<b>⚠危険</b>	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
<b>⚠警告</b>	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
<b>⚠注意</b>	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示について次のような意味があります。



特に注意していただきたいこと、安全のために必ずお守りください。

## ⚠危険

■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない  
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

- ①すぐに使用を中止しガス栓を閉める。
- ②窓や戸を開けガスを外へ出す。
- ③販売店、またはもよりの大阪ガスへ連絡する。



## ⚠警告

■必ず銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）を使用する

■転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する  
供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発・着火でやけど・火傷することがあります。また故障の原因にもなります。銘板は機器の右側面に張ってあります。

供給ガスがわからない場合はお問い合わせの販売店、またはもよりの大阪ガスに問い合わせてください。



ガス種（ガスグループ）

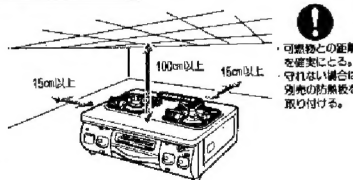
12A・13A	都市ガス
12A用	13A用
○	○
○	○

（例）  
12A・13Aの場合

97-05-003333  
リンナイ株式会社

## △警告

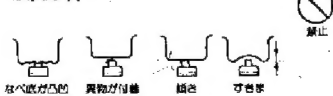
■設置するときは可燃物との距離を確実に離す  
また設置後機器の周囲を改装しない  
距離が近いと火災の原因になります。(火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください)  
可燃物との距離が守れない場合は必ず防熱板を取付けてください。  
また表面がステンレス板やタイルの場合でも内部が可燃性の場合は必ず防熱板を取付けてください。  
設置後扉や戸棚などをつけると可燃物との距離が守れなくなり火災の原因となります。



■機器の下に新聞紙やビニールシートなど可燃物を敷かない また周辺に可燃物を置いたり可燃性ガスを近くで使用しない  
引火して火災・爆発をおこすことがあります。  
カーテンなど燃えやすいものを近づけたり、ふきん、スプレー缶、ペンタンなどを近くに置かないでください。



■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない  
そのまま使用すると調理油の量に関係なく発火することがあります。



■ゴム管はホースエンドおよびガス栓の赤線まで確実に差し込みゴム管止めで止める  
ゴム管が抜け、ガス中垂やガス漏れの原因になります。



■グリル排気口をふさがない  
グリル排気口の上をなべ・アルミはく・ふきんなどでふさぐと異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。



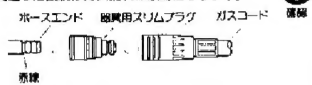
■火をつけたまま、その場を離れたり、就寝・外出をしない  
調理中のものが異常過熱し火災、機器破損の原因となります。とくに天ぷら、揚げもの調理をしているときはその場を離れないでください。離れるときは必ず消火してください。



■標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200ml以上で行なう  
調理油の量が少ないと発火することがあります。また200ml以上でもなべ底と温度センサーの上面が密着していないと発火することがあります。



■ガスコードを使用する場合は、器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って接続する  
間違った接続はガス漏れの原因になります。



■ゴム管の継ぎだし、二又分岐はしない  
ガス漏れや使用騒音などで危険な場合があります。



## △警告

■標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で調理をするときは、耐熱ガラス容器・土なべなど熱が伝わりにくいものは使用しない  
調理油が発火することがあります。



■地震、火災、または使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する  
あわせてガス栓を閉めてください。  
故障かな々と思ったら（P17）を参照ください。



■内径9.5mmφのガス用ゴム管（ソフトコード）以外は使わない ひび割れたゴム管、古いゴム管は使わない  
ガス漏れの原因となります。  
ゴム管はJISまたはJIS規格適合マークの入ったものを使用してください。  
ビニール管は絶対に使わないでください。



■ゴム管は機器に触れたり、下を通さない またグリル排気口や炎に近づけない  
使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れをおこすことがあります。



■使用後は消火を確認しガス栓を閉める  
消し忘れによる火災の原因になります。

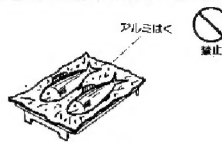


■お手入れが必要なところ以外は絶対に分解したり修理・改造は行わない  
ガス漏れや故障の原因になります。



## △注意

■グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない  
アルミはくの上に脂がたまり発火の原因になります。



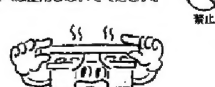
■魚の裏返しや取り出し時などは、グリルとびらガラスやグリルとびら上蓋に触れない  
手や腕が熱れるとやけどをすることがあります。



■衣類の乾燥や焼炭の火起こしなど調理以外の用途に使用しない  
異常過熱し火災や機器破損の原因になります。



■コンロをおおうような鉄板などは使用しない  
不完全燃焼や異常過熱し火災や機器破損の原因になります。  
厚さ34mm以上のなべは使用しないでください。



## △注意

■使用中、使用直後は操作ボタン、つまみ、取っ手以外は触れない  
やけどをすることがあります。  
とくに幼児・高齢者がいる家庭ではご注意ください。



触らない

■点火するときはバーナー付近に顔などを近づけない  
炎や熱でやけどをすることがあります。



顔を近づけない

■グリル水入れ皿には必ず水(約300ml)を入れて使う  
またたまった脂は取り除く  
水がない場合はたまった、脂が過熱されて発火しグリル排気口より炎が出る場合があります。  
腐けて使用する場合は、そのつど脂を取り除き水を入れてください。なお水以外のものは、入れないでください。



水を必ず入れる

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をよく拭き切ってからセットする  
出口が湿ったまま使用すると異常発熱の原因になります。



水を切る

■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない  
グリルとびらははずれ、けがや機器破損の原因になります。



重いものをのせない

■使用中は換気をする  
一酸化炭素中毒の原因になります。  
ただし、自然排気式納豆器およびふろ鍋を使用している場合は、換気扇を回さなくてもよいので、換気をしてください。換気扇を回すと排気ガスが逆流することがあります。



換気扇を回す

■グリルとびらガラスに水をかけない  
衝撃を加えない  
傷をつけない  
ガラスが割れてけが、やけどの原因になります。  
また、とびらが変形したり、閉まらなくなります。



水をかけない

■グリルとびらガラスに水をかけない  
衝撃を加えない  
傷をつけない  
ガラスが割れてけが、やけどの原因になります。  
また、とびらが変形したり、閉まらなくなります。



衝撃を加えない

■グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する  
食品くずやふきんが燃えることがあります。



確認する

■点火操作を繰り返すときは周囲にガスがなくなるまで待つ  
たまったガスに着火しやけどをする原因になります。



周囲にガスがなくなってから点火

■コンロ・グリル使用中はバーナー付近や排気口に体の一部や衣服を近づけない  
炎や熱で衣類に燃えつきたり、やけどの原因になります。



体や衣服を近づけない

■指定以外の補助道具は使用しない  
不完全燃焼や異常発熱により火災や機器破損の原因になります。  
また、温度センサーとなべなどの接触不良の原因になり、適切な料理の仕上がりに影響することがあります。



指定以外の補助道具は使用しない

■ごとくをはずしてなべなどを直接コンロに使用しない  
不完全燃焼や機器破損の原因になります。



コンロに直接使用しない

■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する  
火力が強いとやかんやなべなどの取っ手が焦げたり、手に触れるとやけどをする原因になります。



火力を調節する

■グリルとびらガラスに水をかけない  
衝撃を加えない  
傷をつけない  
ガラスが割れてけが、やけどの原因になります。  
また、とびらが変形したり、閉まらなくなります。



衝撃を加えない

## △注意

■機器本体内部をお手入れする場合、各部品の突起物などに注意する  
強く当たった場合、手などにけがをする場合があります。



強く当たらない

■車両・船舶では使用しない  
使用中に機器が傾いたりして、火災や、やけどをする原因になります。



傾いたりしない

■棚の下など落下物の危険のある所に機器を設置しない  
機器の上に落ちた物が発火火災の原因になります。



落下物の危険がない

■アルミはく製する受け皿を使用しない  
炎が直接しきり板や不完全燃焼の原因になります。また点火不良の原因にもなります。



アルミはく製する受け皿を使用しない

■グリル水入れ皿の持ち運びはしていない  
使用中・使用直後はグリル水入れ皿の水は高温になっていますので、こぼすとやけどをする原因になります。



高温の水を運ばない

■グリルとびらの出し入れはゆっくり確実に  
水平にゆっくり出し入れしてください。  
グリルとびらを引き出すとき、持ち上げたまき出すと途中で止まらず落下し、お湯がこぼれてやけどをすることがあります。



ゆっくり確実に

■温度センサーのお手入れはこまめにおこなう  
また上下にスムーズに動くことを確認する  
異物が付いていたり、温度センサーの動きが悪いとなべ底と密着しないため、正常に機能が作動しないことがあります。



温度センサーを清潔に保つ

■温度センサーのお手入れはこまめにおこなう  
また上下にスムーズに動くことを確認する  
異物が付いていたり、温度センサーの動きが悪いとなべ底と密着しないため、正常に機能が作動しないことがあります。



温度センサーを清潔に保つ

■幼児・高齢者に触れさせない  
使わせない  
やけど、けがをする恐れがあります。



触れさせない

■グリル排気口をのぞきまなべの取っ手をグリル排気口に向けない  
グリル使用時は排気口から高温の排気が出ます。  
なべの取っ手がけがたり、取っ手に触れるとやけどをする原因になります。



排気口をのぞかない

■強い風の吹込む場所に機器を設置しない  
機器内部の燃焼や安全装置が正しく作動しないなどの原因になります。また点火不良の原因にもなります。



強い風を避ける

■不安定な場所に設置しない  
機器が傾いてなべなどがぐらぐら落ち、やけどやけがをする原因になります。



安定な場所に設置する

■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない  
なべ底に温度センサーが密着しなくなり、温度センサーが正しく作動せずにお湯が沸かなくなる場合があります。



温度センサーに強いショックを加えない

■グリル水入れ皿だけを持って本体より取り外さない  
グリルとびらが落下し、けがややけどをすることがあります。  
必ずグリルとびら取っ手を握って取り外してください。



グリルとびら取っ手を握る

■揚げものの調理は標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)を使用する  
チャスバーナーを使用すると、油切れ等により発火することがあります。





標準バーナーを使用する

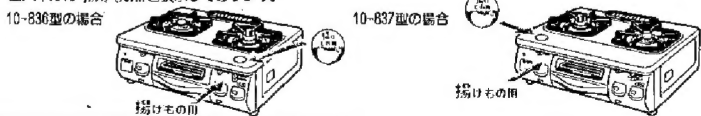
**天ぷら油過熱防止機能** (標準バーナーのみについています)

天ぷら油過熱防止機能とは……

天ぷら、フライなどの揚げもの調理で、揚げ油の過熱しすぎによって起こる火災を防止する機能です。温度センサーでなべ底の温度を監視し、油が自然発火温度に達する前に自動的にガスを止めます。このとき、ブザーが鳴ってお知らせします。

揚げものの調理をされるときは、必ずこの機能のついている標準バーナーを使用してください。

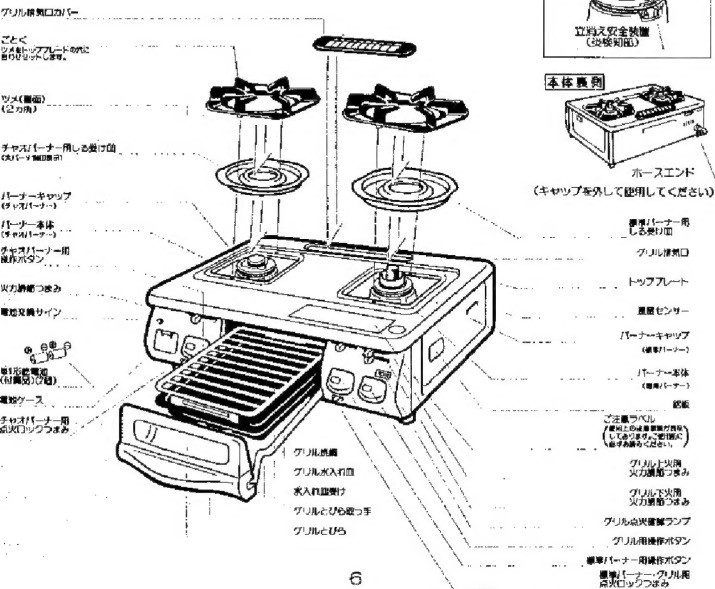
※天ぷら油過熱防止機能がついているバーナー側には下図のようにトッププレート上面に  の表示ラベルと前面パネルに  の表示ラベルと表示してあります。



## 各部のなまえ

図のように正しくセットしてください。

※ 1つの操作ボタンを押すと点火装置が動き、全バーナーが同時に「パチパチ」と放電する構造です。



## 機器の設置

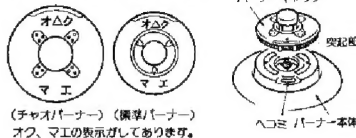
## ●設置前の準備と確認

- ・ 型式名、ガス種、製造年月は機器右側面の銘板に表示してあります。
- ・ 銘板のガス（ガスグループ）と使用ガスが合っているか確認します。
- ・ 輸送のため各部分にて紙や包装部材がありますので全部取り除いてください。

## ●部品の取り付け

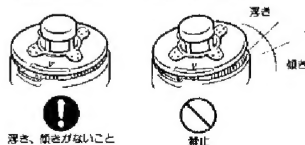
## バーナーキャップ

「オク」印を後側にしてバーナーキャップの突起部をバーナー本体の凹部に合わせてつけます。バーナーキャップが浮いたり、傾いたりしていると炎が不ぞろいになったり異常燃焼し危険です。また標準バーナーでは温度センサーの故障の原因になります。



(正しいセット)

(誤ったセット例)



お願い

パーナーキャップをセットした後、必ず正  
常に機能しているかどうか確認してくださ  
い。

## 乾電池の取り付け

- ①電池ケースのツメをつまんで手前に引く



お車頂し、

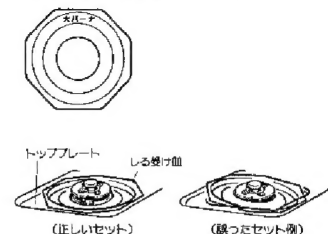
●乾電池の寿命は通常約1年を目安としてください。  
●乾電池は④と⑤を確固しながら取り付けてください。

ガスの種類を確かめてください。

型式名	12A・13A	
一型式の呼び	都市ガス	
	12A用	13A用
	ガス消費量	ガス消費量
製造年月	製造年月および製造番号 RN(A)	
リンナイ株式会社		

しる受け皿

- ・内側の穴の大きい方（大バーナ刻印）がチャオバーナー用、小さい方が標準バーナー用です。



●  
がしる受け皿に  
触れないこと

 禁止

### △注意

- しる受け皿はバーナーキャップにのせたり、斜めにしてセットしない  
バーナーの炎がしる受け皿の下にもぐり込み火災や機器焼損の原因になります。
- アルミはく裂する受け皿を使用しない  
炎が接触し、異常発熱や不完全燃焼の原因になります。また点火不良や液中消火の弊害になります。

④電池ケースを奥までしっかり押し込む

**電池ケースの取りはずし方**  
電池ケースを止まるところまで引き、手前を少し持ち上げて引き出す



7

## ●設置場所および周囲の防災措置

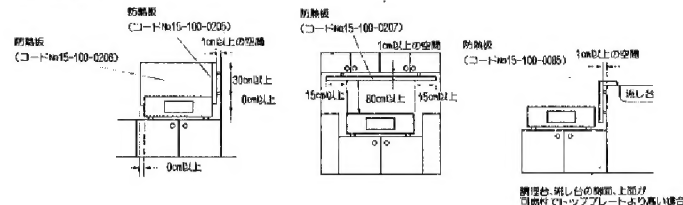
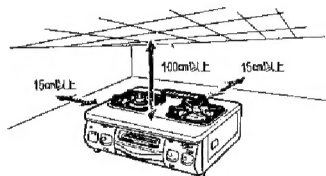
■次のような場所に設置してください。

- ・強い風の吹き込まない場所
- ・丈夫で水平な場所
- ・落下物の危険のない場所
- ・付近にカーテンなど燃えやすいものがない場所
- ・機器の上に密着型の照明器具のない場所
- ・機器の上に漏れ電のない場所
- ・機器を使用した場合ガス栓が過熱されない場所

■周囲に可燃物（木製の壁、たななど）のある場合はつぎのように設置してください。

- ・トッププレートより上方の側面および後面は15cm以上、上部はトッププレート上面より100cm以上離して設置します。

■可燃性の壁（ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上、また、上部はトッププレート上面から100cm以上離して設置できない場合は壁面に別売の防熱板を取り付けてから設置します。



- ・防熱板については、お買いもとの販売店、またはもよりの大阪ガスでお求めください。
- ・指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。

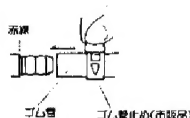
## ⚠警告

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す（火災予防条例で定められています）距離が近いと火災の原因になります。

■チャオバーナーは壁側に設置しない  
壁側の火災を防止するため、標準バーナーを開を壁面になるように設置してください。

## ●ゴム管の接続

内径9.5mmφ、JISマーク入りガス用ゴム管（ソフトコード）を用いガス栓と機器のホースエンドを接続します。このときゴム管はホースエンドおよびガス栓の赤線までしっかり差し込みゴム管止めで固定してください。また器具に接れないようには接続します。



## ⚠警告

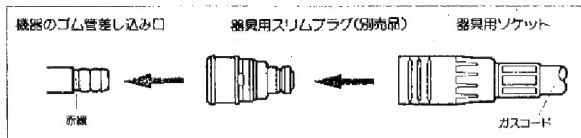
■ゴム管は器体に触れたり、下を通さない、また炎やグリル排気口に近づけない  
使用時は周囲が高熱になりゴム管がとけてガス漏れを起こすことがあります。



## ●ガスコードの接続（ガスコードは13A専用です）

ガスコードを接続する場合は、ガス栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス栓で使用する場合は、別売のホースコック用プラグが必要です。

### ①ガス機器側の接続



上記のように、まず別売りの器具用スリムプラグを器具用スリムプラグ梱包台紙の裏側に記載してある取扱説明に従って器具のゴム管差し込み口に取り付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに「カチッ」と音がするまで押し込みます。

※ガスコードは必ずガスステープルコンロ用をお使いください。

※ガスコードの長さは2m以下にしてください。

①ガス栓を開ける時は



②ガス栓を閉める時は



コンセント差し手を「カチッ」と音がするまで、確実に差し込んでください。コンセント差し手を差し込むとガス栓が開きます。

コンセント差し手のすべりリング（白色）を手前に引きます。コンセント差し手がずれると、ガス栓は閉まります。

※ガス栓がガスステープルコンロ用であることを確認してください。

# 使いかた

## ●コンロをお使いになる前に

### ■調理方法によるコンロバーナーの選びかた

**標準バーナー**  
(天ぷら油過熱防止機能付) ..... 天ぷら、フライなどの揚げもの調理、煮もの調理に使用します。

**チャオバーナー** ..... 煮きもの料理や炒めもの料理など、より高温を必要とする調理、煮もの料理、冷凍食品（うどん・そばなどのなべ付の冷凍インスタント食品、カレー・シチューなどのなべごと凍らせた場合など）の再加熱に使用します。

**お願い** 天ぷら油過熱防止機能が付いた標準バーナーは、設定温度になると自動消火します。このため焼きもの料理や炒めもの料理など、より高温を必要とする調理では、途中で消火してしまふことがあります。また冷凍食品（うどん・そばなどのなべ付の冷凍インスタント食品、カレー・シチューなどのなべごと凍らせた場合など）は、温度上昇が遅いため漏れセンサーが正しく働かないことがありますので、チャオバーナーをお使いください。

### ■標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）の正しい使いかた

#### なべの選びかた

油料理に適するなべ  
鉄やアルミ製のなべ・  
天ぷらなべ・フライパン



油料理に適さないなべ  
(発火の恐れがあります)  
ステンレスやホーロー製の  
フライパン・なべ  
中華なべ、打ち出しなべ、  
無火なべ

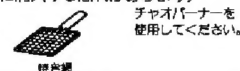


## ⚠警告

■油料理は耐熱ガラス容器・土なべなど  
熱が伝わりにくいものは使用しない



適さないもの  
(調理中に消火する恐れがあります)



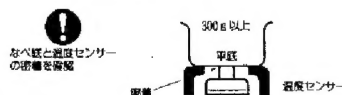
チャオバーナーを  
使用してください。

#### 調理油の量

200ml以上で使用してください。少ないと発火することがあります。

#### なべの蓋をとのせかた

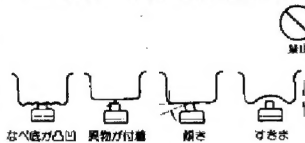
なべの蓋は調理物の高さを含め300mm以上が必要で、できるだけ底が平らな金属製のなべを使い、なべ底の中心が温度センサー箇所に密着するよう、正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。



## ⚠警告

■温度センサーの上面となべ底が密着し  
ないときは使用しない

そのまま使用すると調理油が発火することがあります。



■調理油の量は200ml以上入れる  
少ないと発火することがあります。

# 使いかた

## ●コンロの使いかた

### ■点火ロック

- ・操作ボタンをロックするときは点火ロックつまみを▶の方向にスライドします。
- ・点火操作のときは点火ロックつまみを解除の位置にもどします。



### お願い

- ・点火時にロック操作はできません。
- ・点火ロックは左右コンロ・グリルの点火操作がロックされます。

### ■点火

操作ボタンを矢印の方向に押し込みます。点火装置がはたらき「チパチ音」とともにコンロバーナーに点火します。バーナーに点火したことを確かめてから数秒間（安全装置がセットされるまで）押し続けれます。点火時は表示窓が赤色になります。

### お願い

- ・火力調節つまみの位置が「弱火」のときに操作ボタンを押すと「強火」の方向に移動する構造になっています。
- ・点火するときは必ずなべをのせてください。



※「チパチ」と放電して炎口に点火します。

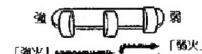
### ■火力調節

火力調節つまみを左右にゆつくりとスライドさせて火力を調節します。

「強」：強火になります。

「弱」：弱火になります。

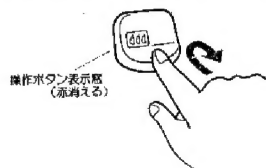
強火から弱火にスライドさせるとき、火力調節つまみは一度途中で止まります。さらに弱火にしたいときは、火力調節つまみを少し持ち上げてから右に移動させます。



少し持ち上げます。

### ■消火

- 操作ボタンを矢印の方向に押しします。
- 操作ボタンが戻り消火します。ボタン表示窓の赤色が消えます。
- ・消火したことを確かめます。
- ・ガス栓を閉じます。
- ・使用後は点火ロックつまみを「ロック」の位置にします。



## ⚠注意

■やかん、なべなどの大きさに合  
わせて火力を調節する

火力が強いとやかん、なべなどの取っ手が焦焼したり、取っ手に触れるとやけどをする原因になります。



なべなどの大きさに  
合わせて火力調節

## ●グリルをお使いになる前に

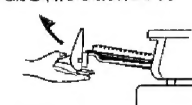
### グリルとびらの開け方

- ・グリルとびら両手を持って止まるところまでゆっくり引き出し、そのまま手をそえながら下にあおします。



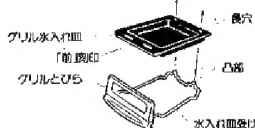
### グリル水入れ皿の取り外し方

- ・グリルとびらの両手を持ってまき引き出し、前方を少し持ち上げながら本体より取り外します。



### グリル水入れ皿のセット

- ・グリル水入れ皿の「前」側面を手前にして、グリル水入れ皿受け後部の凸部を長尺に差し入れてセットします。



### 予熱

- グリル焼網にサラダ油などを塗っておくと焼き上がり後材料が焦焼け付着しにくく取り出しやすくなります。



### ■グリル水切れ検知センサー

- グリル水入れ皿に水を入らずに使用した場合は、水の量が少なくなると自動消火します。
- グリル水切れ検知センサーが作動したら、すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。再点火するとき、グリル水入れ皿に水を入れしばらく待つてから点火操作をしてください。

### ■グリルお知らせブザー

- グリル点火後、約3分ごとにブザー「ピー」が1回鳴りグリル使用中であることをお知らせします。

### ■グリル消し忘れタイマー

- 消し忘れを防止するために、点火してから連続使用時間を判断して、約5分たつと自動消火し、ブザーでお知らせする機能です。
- グリル消し忘れタイマーが作動したら、すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。
- 再点火するとき、再点火操作を行ってください。

操作ボタンが点火の状態のままで、操作ボタンの戻し忘れをお知らせするため、消火状態にされるまでの間ブザーが約3分ごとに鳴ります。

## △注意

- グリルとびらの開閉はゆっくり確実に水平にゆっくり出し入れしてください。グリルとびらを引き出すとき持ち上げたまま引き出す途中で止まらず落下し、お湯がこぼれてやけどすることがあります。



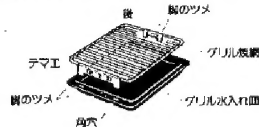
## △注意

- グリル水入れ皿だけを持って本体より取り外さない  
グリルとびらが落下しけがやけどをすることがあります。必ずグリルとびら両手を持って取り外してください。



### グリル焼網のセット

- ・グリル焼網をグリル水入れ皿にセットする際、デマエと後の向きをまちがえないように、グリル焼網のツメをグリル水入れ皿の角穴に確実にセットします。



### 焦焼きのかつ

- 肉類は水洗いしたらよく水をふきとります。
- 肉のけやうい部分やヒレなどは早めに塩を振りかけおくと、アルミはくが少なくなります。
- 肉類を焼くなら、おひしさが通らないうちは焼きます。
- ※詳細は別途のクッキングブックを参照してください。



## ●グリルのつかいかた

- グリルをはじめにお使いになる場合はグリル水入れ皿に水をいれて、必ず10分くらいから焼きをしてください。部品に付着した油を焼き切るためで、このとき煙がでますが異常はありません。

### ■点火ロックを解除します。(P11参照)

### ■点火

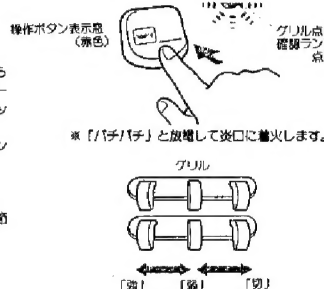
- 操作ボタンを矢印の方向に押し込みます。点火装置がはたらき「パチパチ」とともにグリルバーナーに点火します。バーナーに点火したことを確かめてから数秒間「安全装置がセットされるまで」押し続けます。
- 点火時は表示窓が赤色になります。またグリル点火確認ランプが点灯します。

### ■火力調節

- ・火力つまみを左右にゆっくりとスライドさせて火力を調節してください。
- 「強」：強火になります。「弱」：弱火になります。

### ■消火

- 操作ボタンを矢印の方向に押します。
- 操作ボタンが覆り消火します。ボタン表示窓の赤色が消え、またグリル点火確認ランプが点灯します。
- ・消火したことを確かめます。
- ・ガス栓を閉じます。
- ・使用後は点火ロックつまみを「ロック」の位置にします。



### お願ひ

- ・グリル水入れ皿に脂がたまらないように、こまめに掃除してください。
- ・肉や脂身の多いものを焼く際、煙や炭がグリル排気口から出たり、材料に火が移ったりすることがありますから、注意しながら調理してください。また調理中は離れないでください。
- ・グリルとびらには必ずずつと閉めてご使用ください。グリルとびらが開いたままですと、上部の化粧板が変色したり、トッププレートが熱くなって熱くなりやすくなる場合があります。
- ・魚など一尾だけ焼く場合は、グリル焼網の中央はさけてください。目印のところが上手に焼けます。
- ・このグリルは両面式ですが基本的には裏面に焼く必要はありません。数と裏の焼き色が同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節を利用して好みの焼き色にしてください。
- ・魚などの出し入れは、グリルを消火した状態で行ってください。点火した状態で出し入れを行いますと、グリル水入れ皿に水が入ってしまうと水切れ検知センサーが作動し、自動消火する場合があります。(水切れ検知センサーが作動した場合は、しばらく待つてから点火操作をしてください。)



## △注意

- グリル水入れ皿は必ず水を(300ml)入れて使う だまった油脂は取り除く

- 水がない場合は、だまった油脂が加熱されて発火しグリル排気口より炎が出る場合があります。焼けて使用する場合もそのつど油脂を取り除き水を入れてください。





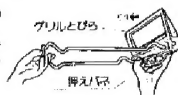


グリル水入れ皿・グリルとびら・グリル水入れ皿受け

中性洗剤で洗って乾いた布で水気をふきとってください。

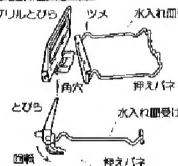
取り外し方

- ①押さえ(バネ)の方向に下げる。
- ②グリルとびらをバネの方向に動かす。



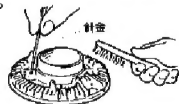
取り付け方

- ①水入れ皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
- ②への方角に回転させる。
- ③押さえ(バネ)が水入れ皿受けに確実にハマっているか確認する。



バーナーキャップ

炎が不ぞろいになったときは炎口をブラシや針などで汚れを落とします。



△注意

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をしゅうぶん切ってからセットする  
炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。



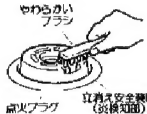
水気を切る

お願い

- 掃除後は正しくセッティングし、正常に燃焼することを確認してください。(P7参照)
- バーナーキャップの裏面(3穴口を除く)は中性洗剤、スポンジで洗って乾かしてください。万一、裏面部分ががれても使用にさしつかえありません。そのままご使用いただけます。

立消え安全装置・点火プラグ

点火プラグ・交換知照に汚れがこびりついている部分は歯ブラシなどの柔らかいブラシで汚れを落としてください。



温度センサーの頭部についた焦げやゴミは、布を水に浸し固くしぼってからふきとってください。

△注意

■温度センサーのお手入れはこまめにおこなう。また上下にスムーズに動くことを確認する  
異物が付いていたり、温度センサーの動きが悪いとなべ底と密着しないため正常に機能が作動しないことがあります。



異物をとり上下動を確認

# 故障かな?と思ったら

次のことを調べてください。

現象	原因	処置
点火しない	ガス栓の閉まり	お部屋のガス栓を全開にしてください。
	バーナーキャップの取り付け不良	正しくセッティングしてください。(P7参照)
	配電管が入っていないまたは正しくセッティングされていない	正しくセッティングしてください。(P7参照)
温度センサー付バーナー	温度センサーが高温になっている	温度センサーを冷やしてください。
	温度センサーの不良	点検修理を依頼してください。
グリルバーナー	グリル水入れ皿に水がはいっていないか、水がなくなっている	グリル水入れ皿に水を入れ、しばらくまつてから点火してください。(P13参照)
	グリル水入れ皿に水がはいっていないか、水がなくなっている	グリル水入れ皿に水を入れ、しばらくまつてから点火してください。(P13参照)
点火しにくい	ガス栓の閉まり	お部屋のガス栓を全開にしてください。
	LPガスがなくなっている	新しいボンベに交換してください。
	配管中に空気が残っている	点火操作を繰り返してください。 ※第一番などは点火するまでしばらく時間がかかります。
	ゴミ等の汚れが詰まっている	ゴミ等の汚れを取り、ふきをとってください。
	バーナーキャップの取り付け不良	正しくセッティングしてください。(P7参照)
	バーナーキャップの出口づまり	出口を掃除してください。(P16参照)
点火後しばらくして消火する	温度センサーが高温になっている	温度センサーを冷やしてください。
	温度センサーの不良	点検修理を依頼してください。
	グリルバーナー	グリル水入れ皿に水がはいっていないか、水がなくなっている
異常音をだして燃える	バーナーキャップの取り付け不良	正しくセッティングしてください。(P7参照)
爆発的に点火する	バーナーキャップの取り付け不良	正しくセッティングしてください。(P7参照)
使用中に消火しやすい	立消え安全装置部分の汚れ	立消え安全装置を掃除してください。(P16参照)
炎が燃える	バーナーキャップの出口づまり	出口を掃除してください。(P16参照)
炎が安定していない	バーナーキャップの取り付け不良	正しくセッティングしてください。(P7参照)
使用中に消火する	温度センサー付バーナー	使用なべの形状、材質が適していない
	グリルバーナー	グリル水入れ皿に水がはいっていないか、水がなくなっている
プーザーが約3分ごとに1回鳴り続ける	グリル用操作ボタンが点火の状態のままとなっている	グリル用操作ボタンを押し点火の状態にしてください。(P13参照)

なお、異常のあるときやあわやにならないときは、お買いもとの販売店、またはもよりの大阪ガスへご連絡ください。不完全な設置は事故のもとになります。

△警告

■使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する。  
あわてずガス栓を閉めてください。

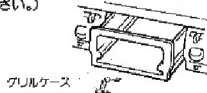


ガス栓を閉める

## こんな場合は故障ではありません。

- はじめてグリルを使用しますとグリル内の加工油が焼けて煙が出ます。約10分くらい、から焼きすれば、それ以後煙はでません。
- 朝一番など、長時間ガス栓を止めていたときは、すぐに点火しないことがあります。機器配管内の空気が抜け、バーナーにガスが来るまで数回、点火をくり返してください。
- 消火時に「ボン」という音がすることがありますが、これは火が消えたときの音で異常ではありません。

グリルケースは取りはずして、そのつど汚れを落とします。(取りはずすときは前のほうを少し持ち上げて引き出してください。)



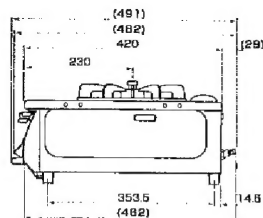
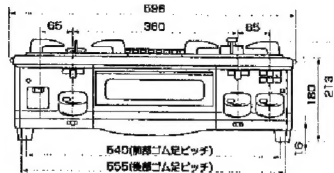
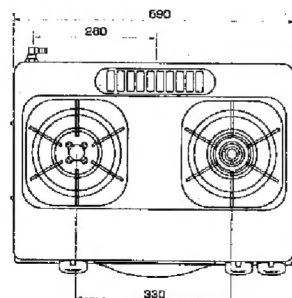
# 長期間使用しない場合

- ・ガス栓を閉じてください。
- ・乾電池を電池ケースより抜いてください。  
(乾電池の液もれにより、機器をいだめることがあります。)

# 寸法図

(単位：mm)

図は10-836型です。10-837型はチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります。



# 仕様

品名	ガステーブルコンロ					
品番	10-836型			10-837型		
型式名	RTS-400VA-L			RTS-400VA-R		
点火方式	連続放電点火					
外形寸法	高さ190mm(トッププレートまで)×幅596mm×奥行481mm					
質量(本体)	14kg					
安全装置	立消え安全装置・天ぷら油過熱防止機能(標準バーナー)・グリル消し忘れタイマー					
電源	DC3.0V(単1形乾電池×2個)					
使用ガスの種類 ガスグループ	1時間当りのガス消費量				ガス 接続	
	個別ガス消費量			全点火時 ガス消費量		
	チャオバーナー	標準バーナー	グリル			
都市ガス	12 A	4.95kW (3750kcal/h)	2.50kW (2150kcal/h)	3.14kW (2700kcal/h)	9.30kW (8000kcal/h)	内 径 9.5mm ガス用 ゴム管
	13 A	4.65kW (4000kcal/h)	2.67kW (2300kcal/h)	3.37kW (2900kcal/h)	10.0kW (8600kcal/h)	
LPGガス		4.34kW (0.310kg/h)	2.46kW (0.178kg/h)	3.29kW (0.235kg/h)	9.80kW (0.70kg/h)	
付属品	単1形乾電池-2組、フッキングアップ					

# アフターサービス

## ●アフターサービスのお申し込み

### サービスのお申し込み

- ・サービス（点検・修理）を依頼される前に  
「故障かな？と思ったら」（17ページ）の項を見て、もう一度ご確認ください。  
それでもなお異常のある場合は、ご自分で修理なさらないで、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

- ・ご連絡の際には次のことをお知らせください。

1. 品名……………ガステーブルコンロ
2. 品番……………本体の左側面に貼付してあります。

例

(N)10-836 (U)  
大阪ガス株式会社 [04]

3. 故障、異常の現象…できるだけ詳しく
4. お客様名、住所、電話番号

### 転居されるとき

- ・ガスには都市ガス13種類、およびLPガスの区分があります。  
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご留断の上、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。  
この場合調整、改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。  
ただし、ガスの種類によって調整できない場合もあります。

### 保証・補修について

- ・保証期間中は…  
保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- ・保証期間経過後の故障修理について  
お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。  
修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。この製品の補修用性能部品（機能を維持するために必要な部品）の最低保有期間は、製造打刻後6年間です。

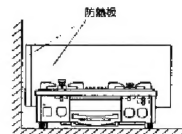
# 別売部品のご紹介

つぎのような別売部品を用意しています。  
お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスでお求めください。

## ●防熱板（コードNo15-100-0205、0206）

- ・設置場所、可燃性の壁（ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上はなして設置できない場合、図のように取付けて使用してください。

横用 15-100-0205  
後用 15-100-0206



## ●ホースコック用プラグ（コードNo：81-450）

## ●器具用スリムプラグ（コードNo：81-359）

## ●ガステーブルコンロ用ガスコード

0.7m 80-480、80-580  
1.0m 80-481、80-581  
2.0m 80-482、80-582

## ●ちり受け皿

（4）15-100-0060

- ・器具とガス台の間に設置してください。煮こぼれは、ちり受け皿の上に落ちます。ときどき取り出して掃除していただくと、ガス台を汚さずに使用できます。

